

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Für 6 Portionen

Olivenöl	120 ml	mit
Salz	½ TL	
Knoblauchzehen	5	geschält oder ungeschält und
Rosmarinblätter, frisch	von 1 Zweig	in einer Schüssel gut verrühren.
Kartoffeln, festkochend	ca. 16	schälen, vierteln und trocken tupfen (evtl. mit Salatschleuder trocknen).

Dann evtl. portionsweise in die Schüssel geben und mit dem Öl mischen, bis alle Stücke mit Öl benetzt sind. Kartoffeln auf einem tiefen Backblech verteilen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen. Die Kartoffeln sind fertig, wenn Sie angebräunt sind. Sofort servieren.

Der ideale Begleiter

[Vulkanlöss Spätburgunder Rotwein / Trocken](#)

